COCINA
RICA Y DELICIOSA
Chocolate
¡Más de 50 exquisitas recetas de fácil preparación!

Helado rápido de chispas de chocolate

Tiempo de preparación: 10 minutos + 4 horas para congelar **Calorías:** 450 **Grasa:** 22 g

nueces picadas muy fino en el procesador de alimentos
250ml de crema pura
3 cucharadas de Kahlúa
2 litros de helado de vainilla, ablandado
250g de chispas de chocolate
125g de almendras, picadas

1. Bate la crema con el Kahlúa a punto de nieve. Vierte la mezcla en el helado y con una cuchara sírvelo en un recipiente para congelador y congela hasta que esté semicongelado.
2. Bate la mezcla para deshacer cualquier cristal grande de hielo. Agrega las nueces y las chispas de chocolate. Congela hasta que esté sólido.

Porciones: 12

Mousse de plátano

Tiempo de preparación: 15 minutos + 2 horas para refrigerar **Calorías:** 240 **Grasa:** 15 g

1 cucharada de gelatina sin sabor
60ml de agua hirviendo
500g de plátanos maduros
60g de azúcar
1 cucharada de jugo de limón
220ml de crema entera espesada
100ml de leche de coco
100g de chocolate oscuro, fundido

1. Coloca la gelatina y el agua hirviendo en un recipiente y revuelve hasta que se disuelva la gelatina. Reserva para que se enfríe.
2. Coloca los plátanos, el azúcar y el jugo de limón en el procesador de alimentos y procesa hasta que estén homogéneos. Agrega la mezcla de gelatina a la de plátano.
3. En un recipiente, coloca la crema y la leche de coco, bate a punto de nieve. Añade la mezcla de crema a la de plátano.
4. Con una cuchara, sirve el mousse en seis recipientes de vidrio. Agrega el chocolate fundido en porciones iguales en cada copa y revuelve con un tenedor. Refrigera durante 2 horas, o hasta que cuaje.

Porciones: 6

Nota: Chispas de plátano seco u hojas de mentas son un adorno atractivo.

Pudines de chocolate con crema de jengibre

Tiempo de preparación: 20 minutos + 20 minutos para refrigerar
Tiempo de cocción: 20 minutos **Calorías:** 536 **Grasa:** 35 g

mantequilla sin sal para engrasar
200g de chocolate de leche, en trozos
1 cucharadita de jengibre molido
1 cucharadita de extracto de vainilla natural
4 huevos grandes, separadas las yemas y las claras
145g de azúcar refinada
2 cucharadas de harina con polvo para hornear
azúcar glas pura, para espolvorear

Crema de jengibre

285ml de crema entera espesada
1 cucharada de licor de jengibre frío
azúcar glas pura

1. Engrasa con mantequilla seis moldes refractarios para suflé de 10 cm y refrigéralos durante 20 minutos. Funde el chocolate en un recipiente a baño maría. Revuelve hasta que se funda y después agrega el jengibre y la vainilla.
2. Precalienta el horno. Saca los moldes del refrigerador y vuelve a engrasarlos con mantequilla. Bate las yemas de huevo y agrégalas a la mezcla de chocolate, después añade el azúcar y el harina con una cuchara de metal. Bate las claras a punto de turrón; es más fácil si lo haces con la batidora eléctrica. Vierte una cucharada en la mezcla para soltarla, y luego agrega el resto. Con una cuchara, sirve la mezcla en los moldes y hornea durante 20 minutos, o hasta que se levanten bien.
3. Mientras, para preparar la crema de jengibre, bate la crema a punto de nieve. Añade el licor de jengibre y el jengibre molido, y endulza al gusto con el azúcar glas. Espolvorea los pudines con el azúcar glas y sírvelos calientes acompañados con la crema de jengibre.

Porciones: 6

Temperatura del horno 190° C, 375° F, Gas 5

Nota: Estos pudines individuales son firmes por fuera y muy suaves y húmedos por dentro. Son perfectos si los acompañas con una porción generosa de crema de jengibre.

Crème Brulée de chocolate

Tiempo de preparación: 5 minutos **Tiempo de cocción:** 45 minutos + 2 horas para refrigerar **Calorías:** 385 **Grasa:** 13.7 g

500g de pudín de ciruela
$4^{2}/_{5}$ tazas de crema pura
100g de azúcar refinada
225g de chocolate amargo
8 yemas de huevo grandes
1 cucharada de cocoa en polvo holandesa
100g de azúcar glas pura

1. Precalienta el horno. Corta el pudín de ciruela en cubos chicos y divídelos equitativamente entre los doce moldes individuales refractarios.
2. Coloca un recipiente grande de acero inoxidable dentro de una olla de agua hirviendo y bate la crema y azúcar juntas (en el recipiente), hasta que se disuelva el azúcar. Parte el chocolate en pedazos chicos y agrégaselo, sigue revolviendo hasta que se disuelva el chocolate. Retira del fuego.
3. En otro recipiente, bate las yemas de huevo hasta que formen un listón homogéneo. Revuelve muy bien las yemas batidas, la mezcla de chocolate y la cocoa holandesa. Vierte esta natilla en una jarra y divídela entre los moldes preparados.
4. Coloca los moldes en una fuente para horno grande y refractaria, añádele agua caliente hasta cubrir la mitad de los moldes. Hornea durante 30 minutos, o hasta que cuajen. Retira la fuente de horno y saca los moldes del agua. Refrigera las natillas cuando menos durante 2 horas, o toda la noche.
5. Antes de servir, cierne el azúcar glas generosamente sobre las natillas. Carameliza el azúcar en la parrilla hasta que burbujee y se dore. Otra opción es que compres un soplete en una tienda de productos para cocina y lo uses para caramelizar el azúcar. Si usas la parrilla, ten cuidado de que no se queme el azúcar.

Porciones: 12

Temperatura del horno 150° C, 300° F, Gas 2

Nota: La Crème Brulée de chocolate es uno de los postres más seductores que puedes preparar. Los fuertes sabores del chocolate y la suave textura de la natilla saben aún mejor con la crujiente cubierta de caramelo. No esperes a que llegue la Navidad para disfrutar de esta deliciosa receta.

Mousse de chocolate con moras frescas

Tiempo de preparación: 20 minutos + 1 hora para refrigerar
Tiempo de cocción: 15 minutos **Calorías:** 230 **Grasa:** 10 g

170g de chocolate amargo, picado
2 cucharadas de gelatina sin sabor en polvo
55ml de agua
100g de queso ricotta bajo en grasa
1 taza de natilla de vainilla baja en grasa
4 claras de huevo
310g de moras frescas mixtas, como fresas, arándanos, frambuesas

1. Coloca el chocolate en un recipiente refractario y caliéntalo a baño maría; fíjate que la base del recipiente no entre en contacto con el agua y que ésta no toque el chocolate. Calienta a fuego bajo, sin dejar de revolver, hasta que se funda el chocolate; después reserva para que se enfríe un poco.
2. Pon la gelatina y el agua en una olla chica y calienta a fuego bajo, sin dejar de revolver, hasta que se disuelva la gelatina y el líquido esté transparente. Retira del fuego y deja que se enfríe un poco.
3. Bate el queso y la natilla juntos hasta que estén homogéneos. Pásalos por el colador para eliminar cualquier grumo. Bate las claras hasta que estén ligeras y esponjosas, resérvalas.
4. Incorpora la gelatina y el chocolate a la mezcla de queso. Después añade las claras de huevo. Con una cuchara, sirve el mousse en seis moldes o tazas de 115 ml, cúbrelas y refrigéralas durante 1 hora o hasta que cuajen. Sirve con las moras.

Porciones: 6

Mousse de chocolate y naranja

Tiempo de preparación: 15 minutos + 30 minutos para enfriar + 2 horas para refrigerar
Tiempo de cocción: 5 minutos **Calorías:** 461 **Grasa:** 33 g

1 cucharada de maicena
1 3/5 tazas de jugo de naranja
1 naranja, la ralladura
3 cucharadas de azúcar refinada
200g de chocolate de leche, en trozos
2-3 cucharadas de licor de naranja o brandy
mantequilla, para engrasar
145ml de crema entera espesada
145ml de doble crema
fresas frescas, para decorar

1. Disuelve la maicena en 3 cucharadas de jugo de naranja hasta que esté homogénea. Coloca el resto del jugo, la ralladura y el azúcar en una olla chica y deja que suelte el hervor; después hierve a fuego bajo durante 1 minuto, o hasta que se disuelva el azúcar. Agrega la mezcla de maicena y deja que vuelva a soltar el hervor, revolviendo constantemente. Deja hervir durante unos segundos, moviendo, hasta que la mezcla esté brillante y ligeramente espesa.
2. Añade el chocolate a la mezcla de naranja, retira del fuego y revuelve hasta que se funda el chocolate. Agrega el licor y tapa la mezcla con un pedazo redondo de papel encerado engrasado con mantequilla, para evitar que se forme nata. Deja enfriar durante 30 minutos.
3. Bate la crema entera espesada y la doble crema a punto de nieve. Incorpora con cuidado a la mezcla de chocolate frío. Sirve en seis moldes de vidrio, tápalos y refrigéralos durante 2 horas. Saca del refrigerador 15 minutos antes de servir y decora con fresas.

Porciones: 6

Galletas suaves de chocolate con moras azules

Tiempo de preparación: 10 minutos **Tiempo de cocción:** 20 minutos **Calorías:** 389 **Grasa:** 16 g

55g de mantequilla o margarina, en cubos
mantequilla o margarina, para engrasar
145g de harina
1½ cucharaditas de polvo para hornear
1 cucharadita de canela molida
85g de azúcar morena
100ml de leche entera
100g de moras azules frescas
55g de chispas de chocolate blanco

1 Precalienta el horno. Engrasa ligeramente una charola para horno. En un recipiente, cierne el harina, el polvo para hornear y la canela. Frota la mantequilla o la margarina con la punta de los dedos, hasta que la mezcla tenga consistencia de migajas gruesas y después agrega el azúcar.

2 Añade la leche, las moras azules y las chispas de chocolate, revuelve muy bien. La masa quedará un poco pegajosa. Con una cuchara, sirve ocho montecitos, con suficiente espacio entre ellos, en la charola y hornea durante 20 minutos, o hasta que se doren y estén elásticos al tacto. Deja enfriar en la rejilla metálica durante unos minutos antes de servir.

Porciones: 8 galletas grandes

Temperatura del horno 190° C, 375° F, Gas 5

Nota: Es mejor comer estas galletas tipo muffin calientes, con una bola grande de helado. Si quieres un cambio, sustituye las moras azules con fresas picadas.

Suflés de chocolate

Tiempo de preparación: 25 minutos **Tiempo de cocción:** 12-14 minutos **Calorías:** 320 **Grasa:** 13 g

1 cucharada de mantequilla fundida
100g de azúcar sin refinar más 1 cucharada para espolvorear
100g de chocolate amargo, en trozos
2 cucharadas de jugo de naranja
2 huevos medianos, separadas las yemas y las claras
½ cucharadita de ralladura de naranja
1 pizca de sal
cocoa en polvo, para espolvorear, opcional

1. Precalienta el horno. Engrasa con la mantequilla los costados de cuatro moldes individuales, o moldes para suflé refractarios, de 115 ml. Divide 1 cucharada del azúcar entre los moldes, espolvorea los costados y elimina el exceso. Mete una charola para horno en el horno precalentado.
2. Calienta el chocolate y el jugo de naranja a baño maría, hasta que se funda el chocolate y la mezcla esté homogénea. Retira del fuego y deja enfriar ligeramente; agrega las yemas de huevo con la ralladura y la mitad del azúcar.
3. En un recipiente grande, bate las claras con la sal a punto de turrón, después agrega poco a poco el resto del azúcar, sin dejar de batir. Vierte la cuarta parte de las claras en el chocolate seguida por el resto de las claras. Con una cuchara, sirve la mezcla en los moldes y mételos al horno sobre la charola. Hornea durante 12-14 minutos hasta que estén bien elevados y hayan cuajado. Espolvorea con cocoa en polvo y sirve.

Porciones: 4

Temperatura del horno 190° C, 375° F, Gas 5

Nota: Estos suflés ligeros de chocolate tiene un toque de naranja. Si crees que al añadirles crema el pecado crece, acompáñalos con salsa de frambuesa (consulta la página 61.)

Brownies de chocolate y frambuesa

Tiempo de preparación: 20 minutos **Tiempo de cocción:** 35 minutos **Calorías:** 161 **Grasa:** 4.4 g

1 taza de harina
2 cucharaditas de bicarbonato de sodio
¾ de taza de cocoa en polvo
2 huevos, ligeramente batidos
1¼ tazas de azúcar refinada
1 cucharadita de extracto de vainilla
1½ cucharadas de aceite de girasol
200g de yogurt de vainilla bajo en grasa
½ taza de puré de manzana
200g de frambuesas frescas o congeladas
azúcar glas pura, para espolvorear
frambuesas frescas, para servir

1. Precalienta el horno. Engrasa y forra con papel encerado la base y los costados de un molde de 30 x 20 cm.
2. Cierne el harina, el bicarbonato de sodio y la cocoa en un recipiente grande; haz un hueco en el centro.
3. Bate juntos los huevos, el azúcar, la vainilla, el aceite y el yogurt y vacía en una jarra grande. Vierte sobre la mezcla de harina y revuelve hasta que esté homogéneo. Incorpora el puré de manzana y las frambuesas.
4. Con una cuchara, sirve la mezcla en el molde preparado y hornea durante 30 minutos, o hasta que el tenedor salga limpio cuando lo insertes en el centro. Deja enfriar durante 5 minutos en el molde antes de desmoldarlo en la rejilla metálica para que se enfríe bien.
5. Corta en dieciséis cuadros y espolvorea con azúcar glas. Sirve fríos o calientes con más frambuesas y helado bajo en grasa.

Porciones: 6

Temperatura del horno 180° C, 350° F, Gas 4

Bolitas de avellana

Tiempo de preparación: 10 minutos + 1 hora para refrigerar **Calorías:** 584 **Grasa:** 50 g

200g de chocolate blanco, en trozos
45g de mantequilla, picada
60ml de crema entera espesada
1 cucharada de licor sabor avellana, opcional
125g de avellanas, tostadas y peladas
60g de coco seco

1. Coloca el chocolate, la mantequilla, la crema y el licor, en su caso, en un recipiente refractario y calienta a baño maría, sin dejar de revolver, hasta que la mezcla esté homogénea. Retira el recipiente de la olla y reserva para que se enfríe.
2. Revuelve la mezcla de chocolate hasta que esté espesa y maleable. Toma una cucharada de la mezcla y haz un pelotita. Coloca una avellana en el centro de cada bolita y enrolla para que la avellana quede en el interior. Reboza las bolitas en el coco y refrigera durante 1 hora, o hasta que estén firmes.

Porciones: 40

n un
asta
erva

oma
en el
erior.
estén

Bolitas de almendra con chocolate

Tiempo de preparación: 25 minutos + 20 minutos para refrigerar **Calorías:** 320 **Grasa:** 13 g

½ taza de crema pura
115g de chocolate amargo, picado
15g de mantequilla
55g de almendras, finamente picadas y tostadas
30g de cereal de arroz inflado, machacado

1. Coloca la crema y el chocolate en una olla y cocina a fuego bajo, sin dejar de revolver, hasta que se funda el chocolate. Retira la olla del fuego y reserva para que se enfríe un poco. Agrega la mantequilla, tapa y refrigera.
2. Con la batidora eléctrica, bate la mezcla de chocolate a punto de nieve. Vuelve a refrigerar hasta que esté firme.
3. Coloca las almendras y el cereal de arroz en un recipiente y revuélvelos. Toma cucharaditas de la mezcla de chocolate, dales forma de bolitas y rebózalas en la mezcla de almendras. Guarda en un recipiente hermético en el refrigerador.

Porciones: 24

Nota: Si las sirves con el café, estás galletas son un delicioso postre después de cenar.

Enjambres de chocolate

Tiempo de preparación: 10 minutos **Tiempo de cocción:** 15 minutos **Calorías:** 420 **Grasa:** 28 g

2 claras de huevo
170g de azúcar refinada
45g de cocoa en polvo, cernida
140g de coco rallado

1. Precalienta el horno. Coloca las claras de huevo en un tazón y bate a punto de turrón. Poco a poco y sin dejar de batir, agrega el azúcar y sigue batiendo hasta que esté espesa y brillante.
2. Añade la cocoa en polvo y el coco a las claras.
3. En una charola para horno engrasada, sirve cucharadas de la mezcla y hornea durante 15 minutos, o hasta que los enjambres estén firmes. Pasa a la rejilla metálica para que se enfríen.

Porciones: 20

Temperatura del horno 180° C, 350° F, Gas 4

Nota: Evita hornearlos en días húmedos porque la humedad altera su textura. Guarda los enjambres en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.

Baklava rellena de dátiles y chocolate

Tiempo de preparación: 30 minutos **Tiempo de cocción:** 40 minutos **Calorías:** 607 **Grasa:** 45 g

Miel

1 taza de azúcar blanca
½ taza de azúcar morena
2/3 de taza de agua
1 pizca de pimienta de Jamaica molida
1 pizca de jengibre molido
1 pizca de clavos de olor molidos

Relleno

200g de nueces de nogal, tostadas
100g de almendras, tostadas
170g de chocolate amargo, picado
170g de dátiles, sin hueso
2 cucharadas de azúcar
1 cucharada de canela
1 huevo, batido
24 hojas de pasta filo
115g de mantequilla
55g de chocolate de leche, picado
crema pura, si quieres

1. Precalienta el horno. Para preparar la miel, pon todos los ingredientes en una olla y hiérvelos a fuego bajo, sin dejar de revolver hasta que se disuelva el azúcar. Deja que siga hirviendo a fuego bajo durante 1 minuto y después deja que se enfríe.
2. Para preparar el relleno, coloca las nueces, las almendras, el chocolate, los dátiles, el azúcar y la canela en el procesador de alimentos y procesa hasta que estén picados. No muelas en exceso. Pasa la mezcla a un recipiente y agrega el huevo.
3. Engrasa una fuente de horno de metal de 30 x 20 cm. Desenvuelve la pasta filo y colócala en una superficie de trabajo plana y cúbrela con una toalla de cocina húmeda. Funde la mantequilla.
4. Coloca 1 hoja de pasta frente a ti y barnízala ligeramente con mantequilla, sobre todo en los bordes. Coloca otra hoja de pasta sobre la primera y vuelve a barnizar con mantequilla. Repite el procedimiento con otras seis hojas para que tengas ocho en total. Dobla estas hojas de pasta a la mitad para que quepan en el molde preparado y mételas con cuidado. Sirve la mitad del relleno de nuez sobre la pasta, asegurándote que quede esparcido de manera uniforme.
5. Repite el procedimiento de engrasado y doblado de ocho hojas más de pasta y colócalas sobre el relleno de nuez. Agrega el resto del relleno sobre la segunda capa de pasta. Repite el procedimiento de engrasado y doblado con el resto de las hojas de pasta y colócalas sobre el relleno de nuez.
6. Con un cuchillo filoso, marca la pasta con cuatro tiras largas y después márcalas diagonalmente para formar 24 piezas de baklava en forma de diamante. Vierte sobre la pasta lo que haya quedado de mantequilla y hornea durante 40 minutos, hasta que la parte superior de la pasta esté bien dorada. Baña la baklava con la miel y deja enfriar bien.
7. Ralla el chocolate sobre la baklava y deja reposar a temperatura ambiente durante toda la noche. Sirve con crema recién batida, si quieres.

Porciones: 24

Temperatura del horno 190° C, 370° F, Gas 5

Galletas de chocolate y chispas de chocolate

Tiempo de preparación: 20 minutos **Tiempo de cocción:** 15-20 minutos **Calorías:** 570 **Grasa:** 24 g

200g de mantequilla
3 cucharadas de cocoa en polvo
2 cucharaditas de esencia de vainilla
½ taza de azúcar glas pura
1¼ tazas de harina
¼ de taza de maicena
1 taza de chispas de chocolate

1. Precalienta el horno. Funde la mantequilla con la cocoa en una olla con el tamaño suficiente para revolver todos los ingredientes. Retira del fuego y agrega la esencia de vainilla.
2. Cierne juntas el azúcar glas, el harina y la maicena. Agrega a la mezcla de cocoa y revuelve hasta que estén medio combinadas, después añade las chispas de chocolate y revuelve muy bien.
3. Toma dos cucharadas de la mezcla juntas, haz una sola bolita y colócala en una charola engrasada. Aplástalas con el dorso de una cuchara.
4. Hornea durante 15-20 minutos, o hasta que las galletas comiencen a tomar color. Deja enfriar en la charola hasta que estén firmes, después pásalas a la rejilla metálica.

Porciones: 18

Temperatura del horno 180° C, 350° F, Gas 4

Nota: Con frecuencia, las macadamias se combinan con las chispas de chocolate. Úsalas en esta receta o agrega trozos de nueces de nogal o pecanas. Si quieres hacer galletas sin las chispas de chocolate pero con otras delicias, utiliza ésta como la receta básica, omitiendo las chispas de chocolate y sustituyendo con los ingredientes de tu elección.

Galletas dobles rellenas de chocolate y coco

Tiempo de preparación: 20 minutos **Tiempo de cocción:** 12-15 minutos **Calorías:** 532 **Grasa:** 10 g

125g de mantequilla
¾ de taza de azúcar morena
1 cucharadita de esencia de vainilla
2 huevos
1 taza de coco
1½ tazas de harina
2 cucharadas de cocoa en polvo
1 cucharadita de polvo para hornear

Relleno de chocolate y coco
1 cucharada de mantequilla
1½ tazas de azúcar glas pura
1 cucharada de cocoa en polvo
3 cucharadas de crema de coco en polvo
1-2 cucharadas de agua

1. Precalienta el horno. Funde la mantequilla en una olla con el tamaño suficiente para revolver todos los ingredientes. Retira del fuego y agrega el azúcar y la esencia de vainilla.
2. Agrega los huevos y bate con una cuchara de madera hasta revolver bien. Añade el coco y cierne el harina, la cocoa y el polvo para hornear. Revuelve muy bien.
3. Toma cucharaditas de la mezcla y haz bolitas; colócalas en una charola, dejando espacio para que se esparzan. Aplástalas con un tenedor.
4. Hornea durante 12-15 minutos, o hasta que se cuezan. Deja enfriar en una rejilla metálica.
5. Una vez frías, haz sándwiches con el relleno de chocolate y coco.

Relleno de chocolate y coco

1. Funde la mantequilla. En un recipiente, revuelve el azúcar glas, la cocoa y la crema de coco en polvo. Agrega la mantequilla y suficiente agua para hacer un relleno untable.

Porciones: 12 sándwiches

Temperatura del horno 180° C, 350° F, Gas 4

Nota: El coco es alto en grasas saturadas. Si prefieres evitarlas en tu diera pero no te puedes resistir a estas deliciosas galletas, sustituye el coco con hojuelas de maíz machacadas y omite la crema de coco en polvo en el relleno.

Sándwiches de nuez rellenos de caramelo de chocolate

Tiempo de preparación: 30 minutos **Tiempo de cocción:** 10-12 minutos **Calorías:** 616 **Grasa:** 28 g

370g de mantequilla sin sal, ablandada
1 taza bien llena de azúcar mascabado
1 huevo grande
1½ cucharaditas de extracto de vainilla
1½ tazas de harina
¾ de cucharadita de polvo para hornear
½ cucharadita de sal
48 mitades de nueces pecanas

Ganache

100g de chocolate amargo
100ml de crema pura

1. Con la batidora eléctrica, bate la mantequilla con el azúcar hasta que la mezcla esté ligera y esponjosa; después agrega el huevo y la vainilla sin dejar de batir.
2. Cierne juntas el harina, el polvo para hornear y la sal; revuelve la masa hasta que tenga la firmeza suficiente para trabajarla. Divide la masa en dos y extiende cada parte hasta que alcancen 15 cm de longitud. Envuelve cada pieza en papel encerado o en plástico adherente, apoyándote en él para hacer un rollo firme y uniforme.
3. Refrigera los rollos, envueltos en papel o plástico, durante 4 horas o toda la noche.
4. Precalienta el horno.
5. Con un cuchillo filoso, corta los rollos en rebanadas de 5 mm de espesor y colócalas en charolas ligeramente engrasadas, dejando espacio suficiente para que se extiendan. Antes de hornear, pon una mitad de nuez en cada galleta.
6. Hornea las galletas por tandas en el centro del horno durante 10-12 minutos, o hasta que se doren bien; después déjalas enfriar en la charola durante 1 minuto.
7. Repite el cortado y el horneado con el resto de la masa; después pasa todas las galletas a las rejillas metálicas y déjalas que se enfríen bien.
8. Para preparar el ganache, rompe el chocolate en trozos chicos y calienta la crema casi hasta que hierva. Vierte la crema caliente sobre el chocolate y deja que se funda lentamente. Después de 5 minutos, revuelve la crema de chocolate hasta que se funda el chocolate y la mezcla esté espesa y homogénea.
9. Deja enfriar el ganache a temperatura ambiente hasta que esté frío y untable. Rellena una duya con la mezcla y esparce una pequeña cantidad en la mitad de las galletas, o hazlo con una cuchara. Coloca una galleta encima del chocolate y oprímela para extender el relleno.
10. Deja que las galletas y el relleno se enfríen y cuajen, después sírvelas. Puedes guardarlas en el refrigerador hasta cinco días.

Porciones: 30 galletas

Temperatura del horno 180° C, 350° F, Gas 4

Nota: El ganache es un relleno o glaseado que se hace con crema pura, chocolate y/o otros ingredientes. Por lo general, se usa para hacer sándwiches con capas de pastel gourmet. El ganache se hace incorporando crema caliente en el chocolate picado o batiendo la mezcla hasta que se funda el chocolate y ésta se espese y entiese.

Pudín de Navidad con helado

Tiempo de preparación: 10 minutos + 3 horas para congelar **Calorías:** 227 **Grasa:** 6 g

1 litro de helado de chocolate, ablandado
125g de chabacanos confitados, picados
125g de cerezas confitadas, picadas
125g de peras confitadas, picadas
90g de pasas sultanas
75g de uvas pasas, picadas
2 cucharadas de ron

1. Coloca el helado, los chabacanos, las cerezas, las peras, las sultanas, la uvas pasas y el ron en un recipiente y revuelve. Vierte en un molde para pudín con capacidad para 6 tazas engrasado y forrado.
2. Congela durante 3 horas, o hasta que esté firme. Sirve las rebanadas de pudín acompañadas con natilla de ron.

Porciones: 8

Nota: Para que te sea más fácil desmoldar el pudín, coloca una toalla humedecida con agua caliente alrededor del molde durante unos minutos.

Remolinos de chocolate

Tiempo de preparación: 25 minutos **Tiempo de cocción:** 10-12 minutos **Calorías:** 557 **Grasa:** 21 g

125g de mantequilla
140g de azúcar refinada
1 cucharadita de esencia de vainilla
1 huevo
220g de harina, cernida
30g de cocoa en polvo, cernida

1. Precalienta el horno. Coloca la mantequilla, el azúcar y la esencia de vainilla en un tazón, bate hasta que la mezcla esté cremosa. Agrega el huevo y bate hasta revolver bien.
2. Divide la mezcla en dos partes iguales. Revuelve una parte con 125g de harina, y la otra mitad con el resto del harina y la cocoa en polvo.
3. Con el rodillo y entre dos hojas de papel encerado, extiende cada porción para formar rectángulos de 20 x 30 cm. Retira la hoja superior de cada rectángulo y coloca uno encima del otro. Enróllalos por el lado más grande para hacer un rollo grande. Envuélvelo en plástico adherente y refrigéralo durante 1 hora.
4. Corta el rollo en rebanadas de 5 mm y colócalas en charolas para horno engrasadas. Hornea durante 10-12 minutos, o hasta que se doren ligeramente. Deja enfriar en rejillas metálicas.

Porciones: 30

Temperatura del horno 180° C, 350° F, Gas 4

Nota: Éstas son ideales como galletas de último minuto. Puedes preparar la masa con anticipación y guardarla en el refrigerador hasta que las necesites. Las capas de masa blanca y de chocolate se enrollan juntas para hacer estas deliciosas y atractivas galletas.

Galletas de moca

Tiempo de preparación: 6 minutos **Tiempo de cocción:** 12-15 minutos **Calorías:** 100 **Grasa:** 2.4 g

115g de mantequilla, picada
85g de chocolate amargo, en trozos
2 cucharadas de café espresso instantáneo en polvo
2½ tazas de harina
½ taza de cocoa en polvo
1 cucharadita de polvo para hornear
2 huevos, ligeramente batidos
1 taza de azúcar
1 taza de azúcar morena
2 cucharaditas de extracto de vainilla
115g de nueces pecanas, picadas

1. Precalienta el horno. Coloca la mantequilla, el chocolate y el café en polvo en un recipiente refractario. Ponlo a baño maría, revolviendo, hasta que la mezcla se vuelva homogénea. Retira el recipiente de la olla y reserva para que se enfríe un poco.
2. Cierne juntos el harina, la cocoa en polvo y el polvo para hornear. Agrega los huevos, las azúcares, el extracto de vainilla y la mezcla de chocolate; revuelve muy bien. Añade las nueces.
3. Sirve cucharadas de la mezcla sobre charolas para horno engrasadas y hornea durante 12 minutos, o hasta que se inflen. Deja reposar las galletas en las charolas durante 2 minutos antes de pasarlas a la rejilla metálica para que se enfríen.

Porciones: 40

Temperatura del horno 180° C, 350° F, Gas 4

Nota: Esta receta es la versión en galletas de las tradicionales trufas. Son un delicioso acompañamiento para el café después de la cena.

Galletas mármol de chocolate

Tiempo de preparación: 16 minutos + tiempo para refrigerar
Tiempo de cocción: 15 minutos **Calorías:** 81 **Grasa:** 2.9 g

115g de mantequilla
1 taza de azúcar morena
¾ de taza de azúcar
2 cucharaditas de extracto de vainilla
1 huevo
2¾ tazas de harina
1 cucharadita de polvo para hornear
½ taza de cocoa en polvo
½ taza de leche malteada en polvo

1. En un tazón, coloca la mantequilla, las azúcares y la esencia de vainilla; bate hasta que estén ligeras y esponjosas. Agrega el huevo y bate bien. Cierne juntos el harina y el polvo para hornear. Añade la mezcla de harina a la de mantequilla y revuelve hasta obtener una masa suave.
2. Divide la masa en dos porciones iguales. Amasa una de las porciones con la cocoa en polvo y la otra con la leche malteada en polvo.
3. Amasa las porciones de masa por separado sobre un pedazo de papel encerado y forma un rectángulo de 20 x 30 cm. Coloca la masa de chocolate encima de la masa de malteada y oprímelas.
4. Córtalas a la mitad y coloca una capa de masa sobre la otra. Ahora tienes cuatro capas de masa con colores alternados. Pon la masa en una charola, envuélvela en plástico adherente y refrigera durante 1 hora.
5. Precalienta el horno. Corta la masa en trozos de 1 cm de ancho y colócalos en charolas para horno engrasadas. Hornea durante 15 minutos, o hasta que estén doradas y crujientes. Pásalas a la rejilla metálica para que se enfríen.

Porciones: 40

Temperatura del horno 180° C, 350° F, Gas 4

Nota: Para una ocasión especial, baña las puntas de las galletas ya frías en chocolate blanco u oscuro fundido y colócalas en la rejilla metálica para que cuaje el chocolate.

Galletas dulces de avena y chocolate

Tiempo de preparación: 20 minutos **Tiempo de cocción:** 30-35 minutos **Calorías:** 575 **Grasa:** 18 g

225g de mantequilla
1 taza de azúcar sin refinar
¼ de taza de miel de maple
3 cucharadas de cocoa en polvo
3½ tazas de hojuelas de avena
100g de chispas de chocolate

1. Precalienta el horno. Funde la mantequilla, el azúcar sin refinar y la miel en una olla con el tamaño suficiente para mezclar todos los ingredientes. Agrega la cocoa. Retira del fuego y añade las hojuelas de avena.
2. Forra con papel encerado la base de un molde llano de 28 x 18 cm, sirve la mezcla y oprímela. Hornea durante 30-35 minutos, o hasta que se cueza.
3. Deja enfriar durante 5 minutos antes de cortar las galletas en cuadros o dedos.
4. Funde el chocolate, baña las galletas y deja cuajar. Separa las galletas cuando estén totalmente frías.

Porciones: 10-12

Temperatura del horno 190° C, 370° F, Gas 5

Nota: Si prefieres, glaséalas con chocolate.

Sándwiches de almendra y chocolate blanco

Tiempo de preparación: 30 minutos **Tiempo de cocción:** 30 minutos **Calorías:** 336 **Grasa:** 18 g

200g de mazapán
1 taza de azúcar refinada
2 claras de huevo grandes
½ taza de almendras fileteadas y tostadas
¼ de taza de crema entera
45g de mantequilla sin sal
1 naranja, la ralladura
170g de chocolate blanco, picado
1 cucharada de azúcar glas pura

1. Precalienta el horno. Engrasa generosamente con mantequilla dos charolas para horno grandes de teflón y reserva.
2. En el procesador de alimentos, procesa el mazapán, el azúcar y las claras hasta que estén espesas y homogéneas, después sirve cucharadas de la mezcla en las charolas preparadas, dándoles forma de dedos en lugar de círculos. Deja suficiente espacio entre las galletas. Espolvoréalas con algunas almendras, hornea durante 10 minutos o hasta que se doren. Deja que las galletas se enfríen en las charolas durante 5 minutos; después, con una espátula, pásalas a la rejilla metálica para que se enfríen bien.
3. Para preparar el relleno, deja que la crema, la mantequilla y la ralladura de naranja hiervan a fuego lento en una olla chica; después agrega el chocolate y no dejes de revolver hasta que la mezcla esté homogénea. Retira del fuego y deja que se enfríe el relleno de chocolate, hasta que espese pero pueda untarse, aproximadamente 15 minutos.
4. Cuando las galletas estén completamente frías, unta un poco del relleno en la parte lisa de la galleta y haz el sándwich colocándole otra galleta encima. Repite el procedimiento con el resto de las galletas y del relleno. Guárdalas en un recipiente hermético. Espolvorea con un poco de azúcar glas antes de servir.

Porciones: 10

Temperatura del horno 175° C, 350° F, Gas 3

Nota: Si lo prefieres, puedes hornear estas galletas en forma de círculos y no de dedos.

Trufas tipo huevo de Pascua

Tiempo de preparación: 20 minutos + 20 minutos para refrigerar **Calorías:** 635 **Grasa:** 35 g

Huevos de pascua en trufas
125g de chocolate oscuro, templado

Relleno de las trufas
125ml de crema entera espesada
250g de chocolate de leche
1 cucharada de miel de maple

1. Coloca una cucharada copeteada del chocolate oscuro templado (consulta la página 7) en un molde chico para huevo de pascua, con una brocha cubre el molde uniformemente. Congela durante 2 minutos, o hasta que cuaje el chocolate. Repite el procedimiento con el resto del chocolate hasta tener 32 caparazones.
2. Para preparar el relleno, coloca la crema en una olla y deja que suelte el hervor. Retira la olla del fuego, agrega el chocolate de leche y no dejes de revolver hasta que se funda y la mezcla esté homogénea. Añade la miel y refrigera durante 20 minutos, o hasta que la mezcla estén bien espesa y pueda meterse en la duya.
3. Con una cuchara, vacía el relleno en una duya con boquilla en forma de estrella, sirve el relleno en los caparazones de chocolate.

Porciones: 32

Nota: Los huevos pueden prepararse y rellenarse con varias horas de anticipación. Guárdalos en un recipiente con tapadera en un lugar fresco y seco.

Brownies de nuez y chocolate fundido

Tiempo de preparación: 20 minutos **Tiempo de cocción:** 30-35 minutos **Calorías:** 562 **Grasa:** 20 g

200g de chocolate oscuro para repostería
100g de mantequilla
1½ tazas de azúcar blanca
4 huevos
1 taza de harina
½ cucharadita de polvo para hornear
1 cucharadita de esencia de vainilla
½ taza de nueces pecanas, picadas

1. Precalienta el horno. Funde el chocolate y la mantequilla juntos en una olla a fuego medio.
2. Retira del fuego, agrega el azúcar y deja enfriar un poco. Añade los huevos y bate con una cuchara de madera para revolver. Incorpora el harina, el polvo para hornear y la esencia de vainilla; revuelve hasta que la mezcla esté homogénea. Agrega las nueces.
3. Vierte en un molde para pastel cuadrado de 20 cm forrado con papel encerado.
4. Hornea durante 30-35 minutos, o hasta que los brownies cuajen. Parte en cuadros.

Porciones: 10-12

Temperatura del horno 190° C, 370° F, Gas 5

Cajas de chocolate

Tiempo de preparación: 30 minutos **Tiempo de cocción:** 10-15 minutos **Calorías:** 518 **Grasa:** 18 g

500g de pastel de mantequilla con licor de madeira, o pastel de frutas ligero

Miel

1 taza de agua

½ taza de azúcar

1 tira de cáscara de limón o naranja

2-3 cucharaditas de ron o licor, opcional

Cajas

200g de chocolate oscuro para repostería

300ml de crema entera espesada, batida

rollos de chocolate o fresas, para decorar

1. Nivela la parte superior del pastel, córtalo a la mitad a lo largo y por el centro, y después en cuatro, para que tengas ocho cubos de pastel. Colócalos en una rejilla metálica sobre una charola.
2. Hierve a fuego lento todos los ingredientes de la miel durante 8-10 minutos, luego retira la cáscara. Baña cada cubo de pastel con la miel hasta que absorban suficiente.
3. Parte el chocolate, colócalo en un recipiente y caliéntalo a baño maría, sin dejar de revolver mientras se funde.
4. Toma dos piezas de papel encerado y dibuja un rectángulo de 20 x 25 cm en cada una. Divide el chocolate y úntalo en una capa fina con una espátula o paleta para cubrir los rectángulos. Déjalos cuajar.
5. Corta los bordes de los rectángulos y en el lado que mide 25 cm, parte 5 hileras de 5 cm de ancho. Corta cada fila en piezas de 4 cm de ancho para que obtengas 4 cuadros de 5 cm de cada rectángulo. Contarás con algunos de repuesto en caso de que se rompan.
6. Con un cuchillo de punta redonda, unta crema batida en un costado de un cuadro de chocolate y pégalo, con la parte larga en forma vertical, en un lado de un cubo de pastel. Repite el procedimiento con los otros tres lados para formar una caja de chocolate.
7. Cuando estén listas las ocho cajas de chocolate, haz una rosa de crema con la duya en la parte superior de la caja. Adorna con rollos de chocolate y una rebanada de fresa o una fresa bañada en chocolate. Sirve con café o como postre en una cama de salsa de frambuesa (consulta la página 61.)

Rollos de chocolate

1. Haz una duya según las indicaciones de la página 8. Después haz rollos espirales de chocolate sobre un pedazo de papel encerado. Despégalos cuando estén fríos y úsalos para decorar las cajas.

Fresas bañadas en chocolate

1. No le cortes los tallos a las fresas. Baña la mitad de la fresa en el chocolate fundido y colócala en una hoja de papel encerado hasta que cuaje.

Porciones: 8

Pastel de chocolate con moca

Tiempo de preparación: 30 minutos **Tiempo de cocción:** 30 minutos + 2 horas para refrigerar
Calorías: 595 **Grasa:** 34 g

185g de chocolate oscuro, en trozos chicos
4 huevos, separadas las yemas y las claras
½ taza de azúcar refinada
185g de mantequilla sin sal, ablandada y en trozos
2 cucharadas de café negro fuerte
½ taza de harina

Glaseado de chocolate

200g de chocolate oscuro, en trozos chicos
100g de mantequilla sin sal
2 cucharadas de agua

1. Coloca el chocolate en la parte superior de una olla doble y calienta a baño maría durante 5 minutos, o hasta que se funda el chocolate. Retira la olla superior del fuego y revuelve hasta que esté uniforme. Reserva para que se enfríe.
2. Precalienta el horno. En un tazón, coloca las yemas de huevo y el azúcar, bate hasta que estén pálidas y esponjosas. Agrega la mantequilla y bate hasta que la mezcla esté cremosa. Añade el café y el chocolate, y continúa batiendo hasta que la mezcla esté cremosa. Cierne el harina sobre la mezcla e incorpora ligeramente.
3. Bate las claras de huevo a punto de turrón. Mezcla ligeramente las claras de huevo y la mezcla de chocolate. Vierte en un molde redondo de 20 cm engrasado y forrado; hornea durante 30 minutos, o hasta que esté firme al tacto. Apaga el horno y deja enfriar el pastel en su interior con la puerta entreabierta. Desmóldalo y refrigéralo durante 2 horas o toda la noche.
4. Para preparar el glaseado, coloca el chocolate, la mantequilla y el agua en la parte superior de una olla doble y calienta a baño maría hasta que se fundan el chocolate y la mantequilla. Retira la olla superior del fuego y revuelve los ingredientes. Reserva para que se enfríe.
5. Saca el pastel del refrigerador y colócalo en una rejilla metálica. Pon la rejilla sobre una charola y vierte el glaseado sobre el pastel; alisa los bordes y los costados con una espátula. Deja que cuaje completamente. Pasa el pastel a un platón llano y parte en rebanadas para servir.

Porciones: 8

Temperatura del horno 160° C, 325° F, Gas 3

Nota: Para aquellos extremadamente adictos al chocolate, pueden hacer aún más especial este pastel preparando dos para formar un sándwich con crema batida y decorarlo con hojas de chocolate (consulta la página 8.)

Hogueras dulces

Tiempo de preparación: 15 minutos + 4 minutos para enfriar
Tiempo de cocción: 15 minutos **Calorías:** 93 **Grasa:** 4 g

15g de fruta mixta seca
55g de hojuelas de maíz
100g de galletas de trigo, machacadas (aproximadamente 4 galletas)
100g de cerezas confitadas, picadas
170ml de leche condensada
145g de coco seco
145g de chocolate de leche

1. Precalienta el horno. Forra tres charolas para horno con papel encerado o papel arroz. En un recipiente grande, revuelve la fruta seca con las hojuelas de maíz, las galletas, las cerezas, la leche condensada y el coco. Forma pequeños montecitos con la mezcla y colócalos en las charolas, dejando siempre el mismo espacio entre ellos. Hornea durante 15 minutos, o hasta que se doren y estén crujientes.
2. Mientras, funde el chocolate a baño maría. Retira las "hogueras" del horno y déjalas enfriar durante 2 minutos. Báñalas con el chocolate fundido y déjalas enfriar durante 1-2 minutos antes de servir.

Porciones: 4

Temperatura del honro 160° C, 325° F, Gas 3

Nota: Los niños pueden hacer esta receta prácticamente solos. Pero ten cuidado, ellos desaparecen más rápido que las galletas en una fogata.

Tronco de Navidad

Tiempo de preparación: 30 minutos **Tiempo de cocción:** 15 minutos **Calorías:** 396 **Grasa:** 30 g

5 huevos, separadas las yemas de las claras
¼ de taza de azúcar refinada
100g de chocolate oscuro, fundido y frío
2 cucharadas de harina con polvo para hornear, cernida
2 cucharadas de cocoa en polvo, cernida
virutas de chocolate

Relleno de chocolate blanco
60g de chocolate blanco
170ml de crema entera espesada

Glaseado de chocolate
200g de chocolate oscuro, fundido
60g de mantequilla, fundida

1. Precalienta el horno. Coloca las yemas de huevo y el azúcar en un recipiente, bátelas hasta que estén espesas y pálidas. Agrega el chocolate, el harina y la cocoa en polvo.
2. Coloca las claras en un recipiente limpio y bate a punto de turrón. Incorpóralas a la mezcla de chocolate.
3. Vierte la mezcla en un molde de rollo suizo de 26 x 32 cm engrasado y forrado; hornea durante 15 minutos, o hasta que esté firme. Desmolda el pastel en una toalla de cocina espolvoreada con azúcar refinada y enróllalo para formar el tronco. Reserva para que se enfríe.
4. Para preparar el relleno, coloca el chocolate blanco en un recipiente refractario y calienta a baño maría, sin dejar de revolver, hasta que esté homogéneo. Agrega la crema y revuelve. Cubre y refrigera hasta que espese y adquiera una consistencia untable.
5. Desenrolla el pastel y extiende el relleno, dejando 1 cm en las orillas. Vuelve a enrollarlo.
6. Para preparar el glaseado, revuelve muy bien el chocolate fundido con la mantequilla. Unta el rollo con el glaseado, y con un tenedor dale textura. Decora el tronco con virutas de chocolate.

Porciones: 8

Temperatura del horno 180° C, 350° F, Gas 4

Nota: Conserva este postre en el refrigerador hasta que vayas a servirlo. Y justo antes de hacerlo, espolvorea el tronco con azúcar glas pura para que parezca nieve.

Pastel austriaco de especias y miel de maple

Tiempo de preparación: 10 minutos + 5 minutos para enfriar
Tiempo de cocción: 1 hora 10 minutos **Calorías:** 160 **Grasa:** 11 g

Pastel

3 tazas de harina
2 cucharaditas de polvo para hornear
2 cucharadas de canela
1 cucharadita de clavos de olor molidos
2 cucharaditas de jengibre molido
2 cucharadas de cocoa en polvo holandesa
1 taza de miel pura de maple
½ taza de miel
1½ tazas de azúcar glas
1½ tazas de suero de leche
1 cucharadita de extracto puro de vainilla

Glaseado

200g de chocolate oscuro para repostería
2 cucharadas de mantequilla
1 naranja chica, el jugo y la ralladura
3 cucharadas de mermelada o jalea de chabacano
4 cucharadas de azúcar
2 cucharaditas de agua

1. Engrasa con mantequilla un molde de rosca de teflón de 28 ó 26 cm y reserva. Precalienta el horno.
2. En un tazón grande, revuelve el harina, el polvo para hornear, la canela, los clavos molidos, el jengibre y la cocoa. En un tazón aparte, bate la miel de maple, la miel, el azúcar, el suero de leche y la vainilla. Mezcla con cuidado, pero bien, la mezcla de harina con la de miel.
3. Vierte la masa en el molde preparado y hornea durante 1 hora 10 minutos, hasta que el pastel esté "elástico" al tacto cuando lo oprimas ligeramente en el centro. Retira el pastel del honro y déjalo enfriar en el molde.
4. Cuando el pastel esté frío, desmóldalo y resérvalo.
5. Para preparar el glaseado, funde la mantequilla y el chocolate, en el horno o a baño maría. Una vez fundidos, agrega el jugo de naranja y bate bien con el batidor de globo.
6. Mientras, calienta la mermelada o jalea y espárcela en la superficie del pastel. Deja que se enfríe.
7. Cuando la mezcla de chocolate esté homogénea, viértela con cuidado sobre la mermelada y espárcela.
8. Corta la cáscara de naranja en tiras largas y delgadas, puedes hacerlo con un pelador de verduras. Calienta el azúcar y el agua en una olla chica, agrega la ralladura y hierve a fuego bajo durante 5 minutos. Saca la ralladura caramelizada y deja que se enfríe. Desecha el resto de la miel.
9. Antes de servir, acomoda la ralladura caramelizada en el centro del pastel.

Porciones: 12

Temperatura del horno 170° C, 340° F, Gas 4

Nota: Éste es uno de los pasteles más deliciosos que hayas comido. Húmedo y lleno de sabor, está coronado por un glaseado de chocolate amargo sobre una capa de mermelada. La receta de este pastel es la del tradicional "Pastel Sacher", el famoso pastel austriaco creado por el Hotel Sacher, y es un excelente regalo para tus seres queridos.

Pastel de choco-merengue

Tiempo de preparación: 40 minutos **Tiempo de cocción:** 40-50 minutos **Calorías:** 535 **Grasa:** 35 g

Merengue de avellana
155g de avellanas, molidas
2 cucharadas de maicena
1¼ tazas de azúcar
6 claras de huevo

Relleno de chocolate
220g de mantequilla sin sal
185g de chocolate oscuro, fundido
3 cucharadas de azúcar refinada
500ml de crema entera
2 cucharadas de brandy
125g de avellanas, molidas

Cubierta de chocolate
155g de chocolate oscuro
2 cucharaditas de aceite vegetal
crema batida, para decorar

1. Para preparar el merengue, revuelve las avellanas, la maicena y ¾ de azúcar. Bate las claras de huevo a punto de nieve, agrega el resto del azúcar, un poco a la vez, y bate hasta que la mezcla esté espesa y brillante. Incorpora la mezcla de avellanas.
2. Con papel encerado, haz tres cuadros de 20 cm y colócalos en charolas para hornear. Vacía la mezcla de merengue en una duya con boquilla chica lisa y delinea los cuadros, después rellénalos con líneas de la mezcla. Hornea durante 40-50 minutos, o hasta que esté seco y crujiente.
3. Para preparar el relleno, bate la mantequilla hasta que esté suave. Agrega el chocolate, el azúcar y la crema, y bate hasta que espese. Añade el brandy y las avellanas.
4. Para preparar el glaseado, coloca el chocolate y el aceite en la parte superior de una olla doble y calienta a baño maría, sin dejar de revolver, hasta que el chocolate se funda y la mezcla esté homogénea. Retira la parte superior de la olla y reserva para que se enfríe.
5. Para preparar el pastel, coloca una capa de merengue en un platón y sobre ella unta la mitad del relleno. Cubre con otra capa de merengue y el resto del relleno. Parte el resto del merengue en cuadros y colócalos en ángulo en la parte superior del pastel. Baña con la cubierta y decora con la crema batida.

Porciones: 10

Temperatura del horno 120° C, 250° F, Gas 1

Pastel de chocolate y Frangelico con salsa de frambuesa

Tiempo de preparación: 14 minutos **Tiempo de cocción:** 40-45 minutos **Calorías:** 346 **Grasa:** 15.3 g

200g de chocolate amargo, picado
100g de mantequilla
5 huevos, separadas las yemas y las claras
½ taza de azúcar refinada
⅓ de taza de harina, cernida
⅓ de cucharadita de polvo para hornear
½ taza de avellanas, molidas
⅕ de taza de licor Frangelico

Salsa
115g de frambuesas
2 cucharadas de azúcar glas pura
1 cucharada de jugo de limón

1. Precalienta el horno.
2. Funde el chocolate y la mantequilla a baño maría, retira del fuego y agrega las yemas de huevo, el azúcar, el harina, las avellanas y el Frangelico. Bate las claras a punto de nieve.
3. Incorpora ligeramente las claras a la mezcla de chocolate y vierte en un molde redondo de 20 cm engrasado y forrado. Hornea durante 40-45 minutos, o hasta que el pastel se reduzca ligeramente de los costados del molde.
4. Sirve el pastel en rebanadas acompañadas con salsa de frambuesa y crema.

Salsa de frambuesa

1. Coloca las frambuesas, el azúcar glas y el jugo de limón en el procesador de alimentos, licua hasta que la mezcla esté homogénea. Cuela y agrega un poco de agua si la mezcla está muy espesa.

Porciones: 8

Temperatura del horno 190° C, 370° F, Gas 5

Pastel mexicano de chocolate

Tiempo de preparación: 18 minutos **Tiempo de cocción:** 1 hora 5 minutos + tiempo para refrigerar **Calorías:** 626 **Grasa:** 318 g

Pastel

2 tazas de harina
2 cucharadas de polvo para hornear
1 taza de cocoa en polvo holandesa
1 cucharada de canela
370g de mantequilla, suavizada
2½ tazas de azúcar
2 cucharaditas de extracto de vainilla
6 huevos grandes
3 cucharadas de café instantáneo
3 cucharadas de agua caliente
1 taza de suero de leche

Ganache

½ taza de crema entera
½ cucharadita de canela
1 cucharada de café instantáneo
200g de chocolate de leche, rallado

Glaseado

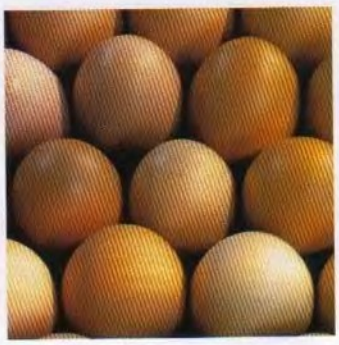
145g de chocolate amargo, picado
2 cucharadas de mantequilla
2 cucharadas de miel de maíz o de maple

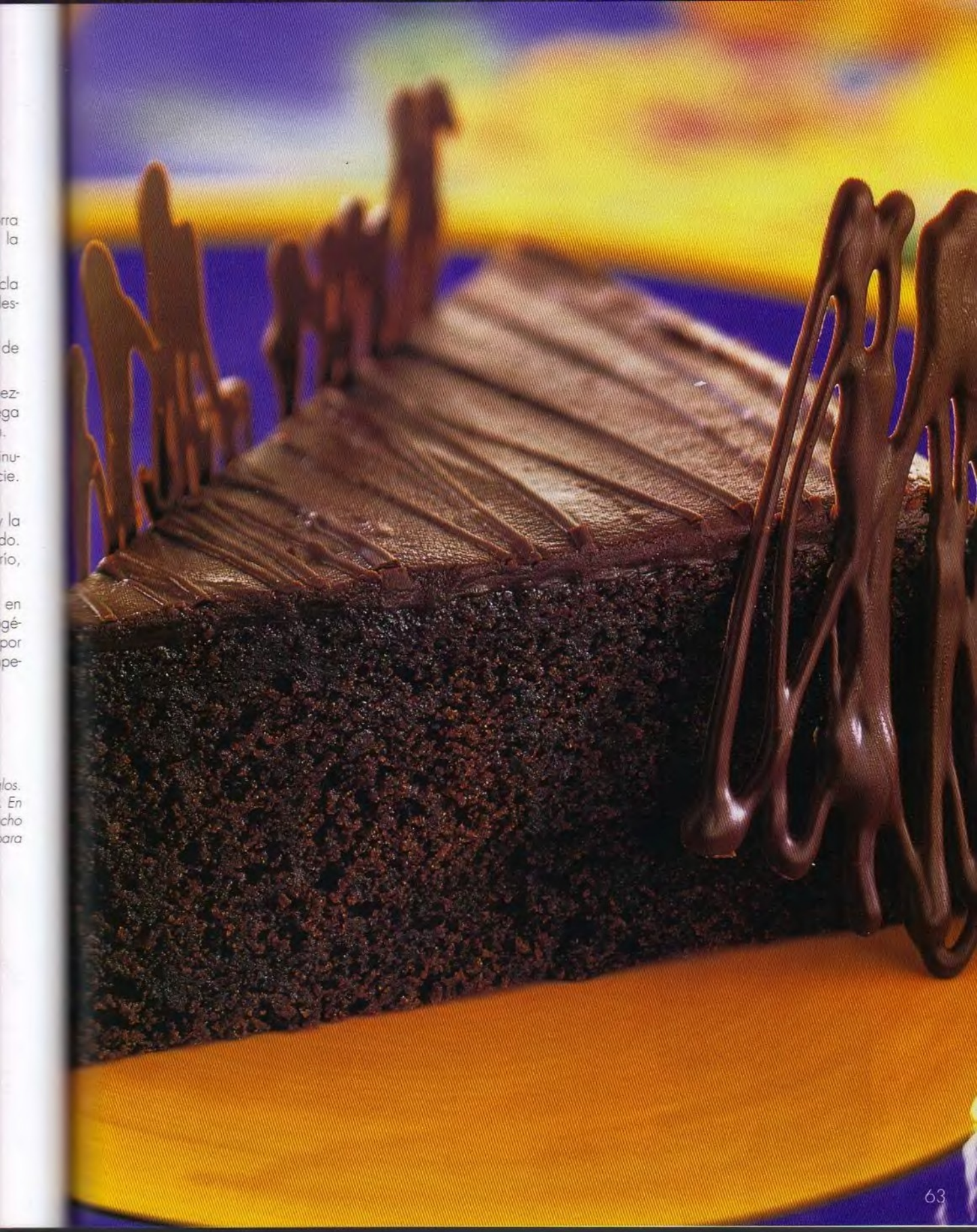
1. Precalienta el horno y engrasa un molde redondo de teflón de 28 cm, forra la base con papel encerado. Revuelve el harina, el polvo para hornear, la cocoa y la canela; reserva.
2. Bate la mantequilla y el azúcar juntas con la vainilla hasta que la mezcla esté espesa y ligera. Agrega los huevos, uno por uno, batiendo bien después de cada adición.
3. En una jarra, revuelve el café instantáneo con el agua y agrega el suero de leche.
4. Con una cuchara de madera o una espátula, revuelve la mitad de la mezcla de harina y de suero de leche con la de azúcar y huevo batido. Agrega el resto del harina y de la mezcla de suero de leche, revuelve muy bien.
5. Vierte la masa en el molde de pastel preparado y hornea durante 55 minutos, hasta que esté firme y "elástico" al presionar ligeramente la superficie. Déjalo enfriar y desmóldalo.
6. Para preparar el ganache, hierve juntos el café instantáneo, la crema y la canela, después vierte esta mezcla caliente sobre el chocolate rallado. Déjalo reposar unos minutos y después revuelve. Deja enfriar. Una vez frío, esparce el ganache en la parte superior del pastel y refrigéralo.
7. Para el glaseado, coloca el chocolate picado, la mantequilla y la miel en un recipiente y calienta a baño maría hasta que la mezcla esté homogénea. Deja que se enfríe un poco y vierte sobre el ganache, cubriéndolo por completo. Refrigera el pastel y antes de servir, deja que se enfríe a temperatura ambiente.

Porciones: 10

Temperatura del horno 180° C, 350° F, Gas 4

Nota: La cocina mexicana tradicional ha utilizado el chocolate desde hace siglos. A sus salsas de chile y mole le agregan chocolate para darles cuerpo y sabor. En esta receta, el amor de México por el chocolate se adaptó a un postre con mucho sabor, cubierto con un ganache de chocolate de leche. Prepara este pastel para ocasiones especiales.





Tiramisú de vainilla

Tiempo de preparación: 25 minutos + 2-6 horas para refrigerar **Calorías:** 290 **Grasa:** 15 g

1 grano de vainilla
2 huevos, separadas las yemas y las claras
½ taza de azúcar refinada
250g de queso crema
250g de mascarpone
1 taza de café negro fuerte, frío
½ taza de Kahlúa
22 soletas
chocolate, para adornar

1. Parte el grano de vainilla a la mitad y saca las semillas.
2. Revuelve las yemas de huevo, el azúcar y el queso crema en un recipiente. Bate con la batidora eléctrica hasta que la mezcla esté ligera. Agrega el mascarpone y las semillas de vainilla, revuelve bien.
3. En un recipiente aparte, bate las claras de huevo a punto de nieve. Incorpóralas a la mezcla de crema.
4. Revuelve el café con el licor en un plato llano. Baña las galletas en la mezcla de café, una por una.
5. Coloca la mitad de las galletas en un plato de 20 cm. Con una cuchara, sirve la mitad de la mezcla de crema, encima coloca el resto de las galletas y de la mezcla de crema.
6. Adorna con chocolate rallado. Cubre y refrigera durante 2 horas, o toda la noche.

Porciones: 6-8

Nota: Las soletas las encuentras en el supermercado. Es preferible preparar el tiramisú con un día de anticipación. Se recomienda que los huevos que uses estén a temperatura ambiente, así que sácalos del refrigerador 3 horas antes de la preparación.

Postre helado de maple y nuez

Tiempo de preparación: 25 minutos + 10 minutos para enfriar
Tiempo de cocción: 5 horas **Calorías:** 465 **Grasa:** 28 g

6 yemas de huevo
220g de azúcar refinada
125ml de agua
125ml de miel de maple
600ml de crema entera espesada
100g de macadamias, finamente picadas
100g de chocolate blanco, picado
miel de maple adicional

1. Coloca las yemas de huevo en un recipiente y bátelas hasta que estén espesas y pálidas.
2. Para preparar la miel de azúcar, coloca el azúcar y el agua en una olla, caliéntalas a fuego bajo, sin dejar de revolver, hasta que se disuelva el azúcar. Deja que la mezcla suelte el hervor y hierve hasta que espese y alcance un estado de pelota blanda o 118° C según un termómetro de azúcar. Deja que se enfríe.
3. Poco a poco, añade batiendo la miel de azúcar y la de maple en las yemas de huevo, y sigue batiendo hasta que la mezcla se enfríe. Coloca la crema en un recipiente y bate a punto de nieve. Agrega la crema, las macadamias y el chocolate a la mezcla de huevo.
4. Vierte la mezcla en un molde para panqué de aluminio de 15 x 25 cm forrado con papel aluminio, y congela durante 5 horas o hasta que esté firme.
5. Desmolda el postre helado en un platón, quítale el papel aluminio, corta en rebanadas y baña con miel de maple.

Porciones: 8

Nota: Este postre italiano ligero y exquisito es perfecto acompañado con un poco de fruta fresca y quizá algunas galletas sabor almendra.

Torta di Cioccolata

Tiempo de preparación: 10 minutos **Tiempo de cocción:** 45 minutos + tiempo para enfriar
Calorías: 172 **Grasa:** 4.2 g

100g de mantequilla
340g de chocolate de leche
1 cucharada de café instantáneo en polvo
3 cucharadas de cocoa en polvo holandesa
5 huevos grandes
225g de azúcar refinada
5 cucharadas de nueces de Castilla molidas
100g de nueces de Castilla en trozos
1 cucharada de cocoa en polvo
1 cucharada de azúcar glas pura

1. Precalienta el horno y engrasa un molde de teflón de rosca de 20 cm.
2. Coloca la mantequilla y el chocolate, en trozos, en un tazón refractario y funde a baño maría (o en el microondas). Revuelve hasta que el chocolate se funda y la mezcla esté homogénea. Añade el café en polvo y la cocoa, y reserva.
3. En otro tazón, bate los huevos y el azúcar hasta que estén pálidos y espesos, durante 5 minutos. Después agrega la nuez molida y los trozos de nuez.
4. Incorpora con cuidado la mezcla de chocolate a la de nuez hasta que esté bien revuelta, después vierte la masa en el molde preparado.
5. Hornea durante 40 minutos o hasta que la parte superior del pastel se seque. Apaga el horno y deja que se enfríe el pastel.
6. Cuando el pastel esté frío, sácalo del horno y desmóldalo con cuidado.
7. Espolvoréalo con una mezcla de cocoa y azúcar glas pura; sírvelo en rebanadas.

Porciones: 10

Temperatura del horno 180° C, 350° F, Gas 4

Pastel de chocolate Nueva York

Tiempo de preparación: 10 minutos + tiempo para enfriar **Tiempo de cocción:** 1 hora 5 minutos
Calorías: 727 **Grasa:** 32.4 g

455g de chocolate oscuro o amargo
455g de mantequilla
1 taza de espresso u otro café fuerte
1 taza de azúcar morena
8 huevos grandes
900g de frambuesas frescas o descongeladas
1 limón, el jugo
2 cucharadas de azúcar
2 paquetes de frambuesas frescas

1. Precalienta el horno y engrasa con mantequilla un molde para pastel de teflón de 24 cm o uno para panqué largo (redondo no). Pica el chocolate y colócalo en un tazón refractario grande.
2. En una olla chica, deja que la mantequilla, el café y el azúcar suelten el hervor y después hierve a fuego lento. Vierte el líquido sobre los trozos de chocolate y deja reposar unos minutos. Revuelve los ingredientes para ayudar a que se funda el chocolate. Bate los huevos e incorpóralos a la mezcla de chocolate, bate muy bien.
3. Vierte la masa en el molde preparado; coloca el molde en una asadera o fuente de horno grande. Sirve una taza de agua caliente (no hirviendo) a la fuente hasta la mitad del molde de pastel y hornea durante 1 hora. Saca el pastel del baño de agua y déjalo enfriar toda la noche.
4. Al día siguiente, desmolda el pastel. Si te cuesta trabajo, llena la tarja de la cocina con 4 cm de agua hirviendo y mete el molde unos segundos para que se afloje el pastel. Pasa un cuchillo o una espátula alrededor del molde y voltéalo sobre un platón.
5. Para preparar la salsa de frambuesa, haz puré las frambuesas descongeladas y su jugo con el jugo de limón y el azúcar. Pasa la salsa por un colador y déjala enfriar durante dos días. Aunque no es dulce, la acidez combina perfecto con el pastel. Sirve el pastel con salsa de frambuesa y frambuesas frescas. Quizá quieras acompañar con un poco de crema fresca al lado.

Porciones: 12

Temperatura del horno 180° C, 350° F, Gas 4

Helado de chocolate oscuro

Tiempo de preparación: 10 minutos + 20 minutos para enfriar + 4 horas para congelar
Tiempo de cocción: 5 minutos **Calorías:** 377 **Grasa:** 25 g

1⅕ tazas de leche entera
55g de azúcar mascabado
30g de cocoa en polvo, cernida
100g de chocolate oscuro, en trozos chicos
1 envase de 145g de crema pura o entera, espesada
menta fresca, para decorar

1. Coloca la leche y el azúcar en una olla y déjalas que suelten el hervor, agrega rápido la cocoa en polvo y añade los pedazos de chocolate. Retira del fuego y revuelve hasta que se funda el chocolate. Reserva y deja enfriar durante 20 minutos.
2. Bate la crema a punto de nieve. Vierte en la mezcla de chocolate tibio y revuelve muy bien. Vacía en un recipiente para congelador y congela durante 4 horas, o hasta que esté firme, batiendo la mezcla cada hora. Sirve bolas de helado en platos de postre y decóralas con hojas de menta.

Porciones: 4

Nota: El helado hecho en casa es delicioso, y es uno de los mejores. Puedes prepararlo con una o dos semanas de anticipación, pero como se endurece mucho al estar tanto tiempo en el congelador, tendrás que descongelarlo 20 minutos antes de servirlo para que se suavice.

Chiclosos de caramelo y nuez

Tiempo de preparación: 40 minutos + 5 horas para cuajar
Tiempo de cocción: 10 minutos **Calorías:** 570 **Grasa:** 30 g

250g de azúcar blanca
90g de azúcar morena
500ml de crema entera espesada
250ml de miel de maíz o miel de maple
60g de mantequilla, picada
½ cucharadita de bicarbonato de sodio
155g de nueces de nogal, picadas
1 cucharada de esencia de vainilla

Glaseado de chocolate

375g de chocolate oscuro o de leche, fundido
2 cucharaditas de aceite vegetal

1. Coloca el azúcar, el azúcar morena, la crema, la miel y la mantequilla en una olla; calienta a fuego bajo, sin dejar de revolver, hasta que se disuelva el azúcar. Cuando se formen cristales de azúcar en los costados de la olla, barnízalos con una brocha de repostería húmeda para que la miel deje de cristalizarse.
2. Deja que la miel hierva y agrégale el bicarbonato de sodio. Baja la flama y hierve a fuego lento hasta que la miel alcance la etapa de pelota dura ó 120° C, según un termómetro de azúcar.
3. Agrega las nueces y la esencia de vainilla, vierte la mezcla en un molde para pastel cuadrado de 20 cm, engrasado y forrado con papel aluminio. Reserva a temperatura ambiente durante 5 horas, o hasta que el caramelo cuaje.
4. Retira el caramelo del molde y pártelo en cuadros de 2 cm.
5. Para hacer el glaseado, revuelve el chocolate fundido con el aceite. Baña la mitad de los chiclosos en chocolate, colócalos sobre papel encerado y déjalos cuajar.

Porciones: 40

Nota: Para que te sea más fácil sacar el caramelo del molde, deja que el papel aluminio sobresalga en dos de los costados opuestos para que te apoyes en él para sacarlo.

Suflé de chocolate

Tiempo de preparación: 20 minutos **Tiempo de cocción:** 35-40 minutos **Calorías:** 518 **Grasa:** 27 g

30g de mantequilla sin sal, mantequilla adicional para engrasar
145g de chocolate oscuro, en trozos
6 huevos grandes, separadas las yemas y las claras
85g de azúcar refinada
2 cucharadas de maicena
1 taza de leche entera
azúcar glas pura, para espolvorear

1. Mete una charola al horno y precalienta. Barniza ligeramente con mantequilla un molde para suflé de 6 tazas de capacidad. Funde el chocolate con la mantequilla en un recipiente a baño maría.
2. En un tazón grande, bate las yemas de huevo y el azúcar hasta que estén pálidas y esponjosas. Disuelve la maicena en una cucharada de leche. Calienta el resto de la leche en una olla, agrega la maicena disuelta, y deja que suelte el hervor, sin dejar de revolver. Cocina durante 1 minuto o hasta que espese. Retira del fuego, deja enfriar un poco, vierte sobre la mezcla de huevo y revuelve con el chocolate fundido; mezcla muy bien.
3. Bate las claras a punto de turrón, es mejor que lo hagas con la batidora eléctrica. Sirve una cucharada de claras en la mezcla de chocolate, y después agrega el resto. Vacía en el molde y colócalo en la charola caliente. Hornea durante 35 minutos, o hasta que esté bien levantado. Espolvorea con azúcar glas y sirve inmediatamente.

Porciones: 4

Temperatura del horno 200° C, 400° F, Gas 6

Canastas con chocolate blanco

Tiempo de preparación: 25 minutos **Tiempo de cocción:** 3-5 minutos **Calorías:** 580 **Grasa:** 30 g

Canastas
125g de mantequilla, fundida
4 claras de huevos
2 cucharadas de leche
125g de harina
140g de azúcar refinada
60g de almendras fileteadas

Relleno de chocolate blanco
250g de chocolate blanco, en trozos
60g de mantequilla, picada
60ml de crema pura

1. Precalienta el horno. Para hacer las canastas, coloca la mantequilla, las claras, la leche, el harina y el azúcar en un recipiente; bate hasta que la mezcla esté homogénea.
2. Coloca 2 cucharadas de la mezcla en una charola para horno ligeramente engrasada y extiéndelas para formar un círculo de 10 cm. Repite el procedimiento con el resto de la mezcla, dejando 10 cm de separación entre cada canasta. Espolvorea con almendras y hornea durante 3-5 minutos, o hasta que se doren los bordes de las canastas. Con una espátula, retíralas con cuidado y colócalas en un colador chico invertido. Presiona para darles forma de canasta, déjalas enfriar y endurecer antes de retirarlas del colador.
3. Para hacer el relleno, coloca el chocolate, la mantequilla y la crema en un recipiente refractario y calienta a baño maría, sin dejar de revolver, hasta que la mezcla esté homogénea. Retira el recipiente de la olla y reserva hasta que la mezcla espese ligeramente. Bate hasta que esté ligera y espesa. Con una cuchara, sirve la mezcla en la duya y rellena las canastas.

Porciones: 28

Temperatura del horno 160° C, 325° F, Gas 3

Nota: Estas galletas muy delgadas y quebradizas se llaman tejas porque son una réplica de la forma que tenían las antiguas tejas de techo francesas, y tradicionalmente se preparan con almendras. En esta versión, se utiliza la receta de las tejas para crear delicadas canastas rellenas de chocolate blanco.